



Piec konwekcyjno-parowy Convotherm Mini Pro Cmn 10.10 Black – 10× GN 1/1, elektryczny, drzwi prawe

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: cmn 10.10 mini pro Black

Cechy produktu

Typ: elektryczny

Szerokość (mm): 580

Głębokość (mm): 910

Wysokość (mm): 1060

Pojemność: 10 x 1/1 GN

Waga (kg): 87

Moc (kW): 9.2-10.9 kW

Zasilanie: 3N~380-415V 50/60 Hz

Piec konwekcyjno-parowy Convotherm Mini Pro Cmn 10.10 Black – maksymalna wydajność GN 1/1 w eleganckim czarnym wykończeniu

Convotherm Mini Pro Cmn 10.10 Black to piec konwekcyjno-parowy klasy premium, zaprojektowany specjalnie do pracy w strefach front-of-house oraz nowoczesnych kuchniach, które stawiają nie tylko na wydajność, ale także na estetykę. Dzięki **matowemu czarnemu wykończeniu** urządzenie doskonale prezentuje się w otwartych kuchniach, piekarniach, bistrach, kawiarniach i punktach food-to-go.

Mimo szerokości zaledwie **49,8 cm** piec oferuje pełne możliwości formatu **GN 1/1** i aż **10 poziomów załadunku**, co czyni go jednym z najbardziej kompaktowych i efektywnych urządzeń w swojej klasie.

Najważniejsze zalety Convotherm Mini Pro Cmn 10.10 Black

- **Eleganckie, czarne wykończenie** – idealne do otwartych kuchni i ekspozycji przy kliencie.
- **10 poziomów GN 1/1** – ogromna pojemność w urządzeniu o szerokości poniżej 50 cm.
- **MaxiCavity** – zoptymalizowana komora zwiększająca efektywność nawet o 25%.
- **AirFlowPro** – do 80% lepsza cyrkulacja powietrza i równomierne pieczenie.
- **Inteligentne sterowanie parą** – do 15% mniej energii i 85% mniej zużytej wody.
- **ConvoClean S2L** – automatyczne czyszczenie biodegradowalnymi kartridżami.
- **easyTouch 7”** – przejrzysty panel idealny także dla mniej doświadczonego personelu.
- **Press&Go** – aż 399 automatycznych programów z optymalizacją czasu.

Zaawansowane tryby gotowania

- **Para 30–130°C** – idealna do warzyw, ryb i dań delikatnych.
- **Tryb konwekcyjno-parowy 30–250°C** – automatyczna kontrola wilgotności.
- **Gorące powietrze 30–250°C** – szybkie osiągnięcie temperatury, doskonałe rezultaty.
- **Crisp&Tasty** – 5 poziomów odwodnienia i perfekcyjna chrupkość.
- **HumidityPro** – regulacja wilgotności w 5 stopniach.
- **BakePro** – 5 trybów tradycyjnego pieczenia.
- **AirFry** – chrupiące efekty bez użycia frytury.
- **5 prędkości wentylatora** – precyzyjna kontrola nad procesem.

Inteligentne funkcje wspierające pracę

- **Press&Go** – automatyczne programy gotowania z optymalizacją czasu.
- **ConvoSense (dodatkowo płatna opcja)** – technologia AI rozpoznająca potrawy.
- **TrayTimer** – idealny do przygotowania wielu różnych potraw jednocześnie.
- **TrayView** – wizualny podgląd pieczenia na wszystkich poziomach.
- **AutoStart** – automatyczne uruchomienie o zaprogramowanej godzinie.
- **Regeneracja** – odświeżanie jakości potraw gotowych.
- **Cook&Hold / Delta-T** – idealne rozwiązanie do nocnych procesów i dużych wsadów.

ConvoClean S2L – automatyczne czyszczenie bez kontaktu z chemią

- 3 poziomy czyszczenia + Express Cleaning + QuickRinse.
- **100% biodegradowalne kartridże** – brak konieczności nalewania chemii.
- **DryingStep** – szybkie suszenie komory.
- **Eco Cleaning** – tryb oszczędny.
- **Safe Cool Down** – automatyczne chłodzenie przed cyklem mycia.
- Nawet 90% mniej odpadów i do 88% mniejszy ślad CO₂.

Higiena, bezpieczeństwo i komfort użytkowania

- **Potrójna szyba drzwi** – większa izolacja i bezpieczeństwo przy pracy FOH.
- **LED-owe oświetlenie komory** – idealna widoczność.
- **Zintegrowany prysznic** – szybkie ręczne płukanie.

-
- **Wielopunktowa sonda temperatury** – precyzyjna kontrola.
 - Stylowe, matowe **czarne wykończenie premium** – w pełni odporne na intensywne użytkowanie.
-

Dane techniczne Convotherm Mini Pro Cmn 10.10 Black

- **Pojemność:** 10 × GN 1/1.
 - **Maksymalny załadunek:** 32 kg (5 kg na poziom).
 - **Wymiary:** 498 × 793 × 894 mm.
 - **Waga:** 87 kg.
 - **Moc:** 9.2–10.9 kW.
 - **Zasilanie:** 3N~ 380–415 V lub 3~ 220–240 V.
 - **Poziom hałasu:** 70 dBA.
 - **Ciśnienie wody:** 1.5–6 bar.
-

FAQ – Pytania o wersję Black

1. Co odróżnia wersję Black od Silver?

Technologicznie są identyczne, ale wersja Black ma **elegancką czarną stylistykę** i jest przeznaczona do ekspozycji w strefach FOH.

2. Czy piec nadaje się do otwartych kuchni?

Tak – wersja Black została zaprojektowana właśnie do pracy przy kliencie.

3. Czy czarny kolor jest odporny na wysoką temperaturę?

Tak – wykończenie jest w pełni odporne na ciepło, parę i intensywną eksploatację.

4. Czy czyszczenie działa automatycznie?

Tak – ConvoClean S2L działa identycznie jak w wersji srebrnej.

5. Czy piec sprawdzi się przy dużej produkcji?

Tak – to urządzenie stworzone do dużych obciążeń, z mocą do 10,9 kW.

Podsumowanie

Convotherm Mini Pro Cmn 10.10 Black to połączenie dużej wydajności GN 1/1, eleganckiego designu i zaawansowanej automatyzacji. To idealny piec do otwartych kuchni, piekarni, bistro i conceptów premium, w których urządzenie jest nie tylko narzędziem, ale także częścią ekspozycji.